特集

おいしい地元の農産物を届けます！

農政課農政係　☎(63)2191

日本の食料自給率は、カロリーベースで39パーセントと他国と比較すると、低いのが現状です。

私たちが口にする食料を国内で生産することは、世界情勢の変化に備える上でも重要なことです。また、食の安全が問われており、生産履歴がはっきりしている国内の農産物の生産拡大を図り、食料自給率を向上させることは大きな課題です。

一方で、食の安心を供給する農業従事者の高齢化が進み、担い手不足が深刻になっています。

こうした中で、鹿沼の生産者は農業再生に、精力的に取り組んでいます。また、地元農産物の魅力を、私たち消費者に伝えるためにがんばる人たちがいます。

データで見る鹿沼市の農業

販売農家戸数の推移（戸）

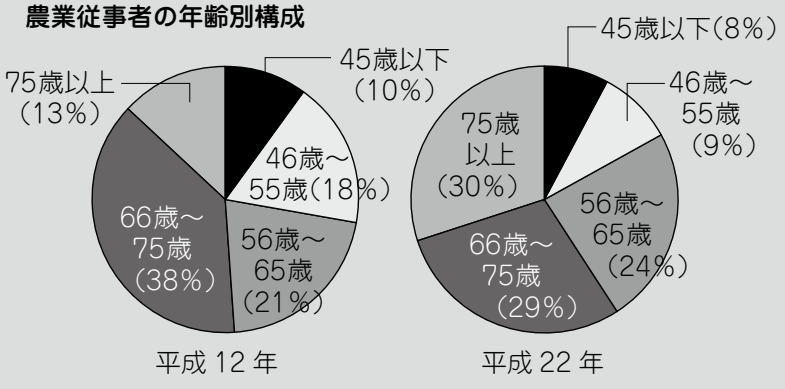
平成２年	平成７年	平成12年	平成17年	平成22年
4,856	4,314	3,879	3,233	2,769

販売農家とは…経営耕地面積が 30a 又は農産物販売金額が 50 万円以上の農家をいう。

耕地面積の推移（ha）

平成５年	平成10年	平成15年	平成20年
6,820	6,650	6,450	6,250

農業従事者の年齢別構成



出典　農林業センサス

誇れる農産物図鑑

食卓にのぼっている食材がどこで作られているかご存知ですか？
鹿沼には、豊かな自然で育まれた自慢の食材が豊富にあります。新鮮な地元の農産物を味わっていますか？

イチゴ

鹿沼のイチゴは、甘さ、大きさ、おいしさで人気を集めています。「肥沃な大地」、「冬の長い日照時間」など恵まれた鹿沼の自然が育んだ自慢の逸品です。

ニラ

鹿沼のニラは、茎が太く幅が広い、甘くて柔らかいと高評価を得ています。優れた土壌ときれいな水で丹精込めて育てられ、１年中食卓に届けることができるように、出荷体制を確立しています。

ナシ

むくみ解消や夏バテにも効果があるとされているナシ。
鹿沼では、味の良さで名高い「幸水」「豊水」を主に栽培。晩生種「にっこり」の普及も進んでいます。

トマト

真っ赤な完熟のトマトは、とてもジューシーでおいしい。
鹿沼産のトマトは近年、高い品質が信頼を得て、市場で人気が急上昇しています。

かぬま和牛

黒毛和種の牛を鹿沼の地で徹底管理して、肥育した上質（Ａ５・Ａ４ランク）の肉だけが「かぬま和牛」と名乗ることができます。
肉質がきめ細かく、舌にとろける絶品です。

鹿沼産の農産物について聞きました

恵まれた自然条件と徹底した品質管理で高い評価を得ています

上都賀農業協同組合
営農部園芸特産課
課長　塚原　満さん

保肥力がある土壌、冬場の長い日照時間、きれいで豊富な水を誇る鹿沼市の自然環境には、おいしい農産物をつくるための好条件が揃っています。
特に、イチゴ、ニラ、トマトは、生産量・質ともにトップレベルの水準です。産地では、こうした水準を保つために品質管理に力を入れています。農薬残留検査や生産履歴など消費者のみなさんに安心して食べてもうための取り組みを行っています。
みなさんもぜひ、おいしい地元の農産物を食卓で味わってください。

産地での取り組み

農業再生の鍵を握っているのは、次代を担う農業人材の確保と市況の変化に対応できる経営力。
生産者のみなさんは、精力的にこれらの課題に取り組んでいます。

就農希望者への実践的な研修

実践的研修でノウハウを伝授

農業の担い手が不足している中、農業を始めたいと思っている人たちもいます。産地では、人材確保を目的に、こうした人たちの支援を行っています。

就農者の育成には、実践的な研修が不可欠です。市は、就農希望者を対象に農業体験研修会を定期的に行っています。営農指導員の指導の下、播種・定植・栽培管理・収穫などを体験。参加者は、農業高校に通う現役の高校生から定年後の60代のご夫婦まで幅広い年代が集まります。

このほかにも、農地確保の相談や指導者の紹介など就農に向けてのさまざまなサポートを行っています。

就農希望者を研修生として受け入れた長沼さんに話を聞きました。

新規就農者は可能性を秘めている

ニラ・ネギニラ農家　長沼　俊夫さん（下石川）

自分の経験を基に指導することは、先輩である私たちの役割だと思います。生産者が増えれば、収量が安定し、販路拡大につながります。

志を持つ新規就農者は、固定観念を持っていない分、可能性を秘めています。たくさん現場で経験して、成長してもらいたいです。

「農家は職人」知識だけではだめ、現場での臨機応変な対応が必要です。研修生には、私の持っているノウハウはすべて教えてあげたい。

「健康な野菜を育てる仲間」が増えれば、心強い。これからも、指導は続けていきたいです。

輸入トウモロコシから飼料用米へ

飼料穀物は、化石燃料に代わるバイオ燃料の原料としての需要拡大に伴い、価格上昇が懸念されています。こうした市況の動きに柔軟に対応する取り組みも始まっています。

昨年から、飼料用米の自家栽培を始めた養鶏農家、岩出さんに話を聞きました。

平飼いされている鶏

米で育てた鶏の卵差別化で勝負！

岩出　正行さん（中粟野）

日本では、トウモロコシなどの飼料穀物は、ほとんどを輸入に頼っています。飼料価格の上昇が予想される中、飼料用米を導入してみようと決意しました。飼料の約60パーセントを占めていたトウモロコシを自家栽培の飼料用米に切り替え、国産飼料100パーセントで卵の生産をしています。

飼料を自家配合をするようになり、気候や鶏の様子で配合率を変え、きめ細やかな管理が可能になりました。また、鶏のストレスが軽減されるという平飼いに切り替え、より商品価値の高い卵の生産に取り組んでいます。

現在の課題は、販路の確立。米で育てた鶏の卵は、黄身が白っぽくなるという特徴をアピールしていきたいと考えています。

産地と消費者の架け橋

生産者が丹精込めて作った農産物。このおいしい地元の農産物を私たち消費者の手元に届けるパイプ役は、とても重要な役割を任っています。

鹿沼ならでは地野菜が揃う市場

早朝の卸売市場には、元気なセリ人の声が響きます。

地元の農家が育てた新鮮な地野菜は、市場を通じて市内の青果店、スーパー、飲食店などに卸されます。

鹿沼市場の特徴は、10月ころから干し大根、束ねた白菜、渋柿の取り扱いが多くなることです。自宅で漬物や干し柿を作る人たちが多いと考えられます。

消費者のニーズを生産者にフィードバック

鹿沼市公設地方卸売市場
鹿沼総合食品卸売株式会社
代表取締役社長
高橋　利夫さん

市場の役割は、安全で新鮮な食品を適切な価格で、提供することです。さらには、生産者に市場での売れ行きなどの情報を提供しています。これは、消費者ニーズに対応した生産を促し、市場の商品確保につながります。

市場が、みなさんの食卓を支える頼もしい存在であるよう努めています。

野菜の甘みを堪能 人気のレストラン

上材木町の狭い路地裏にあるレストラン〝アンリロ〟。店内は、いつも大勢の女性客でにぎわっています。「野菜ってこんなに甘かったのですね」と驚きの声が聞こえてきます。

アンリロは地元産の、旬の農産物を提供するレストランです。使う食材は、市内の契約農家や直売所で仕入れます。特にメニューは決まっていません。料理人が自分の目で確かめて仕入れた食材で、メニューを決めます。

アンリロで使われる地元産の野菜

地元野菜のおいしさ多くの人に伝えたい

フレンチ　ベジタリアン
アンリロ
オーナーシェフ
上村　真巳さん

お店に足を運んでくれたみなさんに、おいしい野菜を食べてもらいたいという思いで料理を作っています。

新鮮で、おいしい食材を選ぶと、おのずと地元産になります。鹿沼の野菜は、とてもおいしいです。特にサトイモ、ゴボウやダイコンなどの根菜類は甘みがあってお勧めです。

遠方から来たお客さんに「この野菜は、どこで買えるの?」と聞かれることも多いです。地元の人は、身近すぎて気づいていないかもしれませんね。

これからも、料理を通して鹿沼の野菜のおいしさを、もっと多くの人に伝えたいと思います。

特集のおわりに

今回の特集では「鹿沼の農産物」にかかわるみなさんを取材しました。取材した誰もが、もっと「おいしさ」を知ってもらいたいと話していました。

また、それぞれの立場で、私たち消費者が安心して口にすることができるように、安全性にも心がけていることを知りました。福島原発事故以来、農産物の安全性を確認するために、放射性物質検査が実施されています。市は、今後も安全性を確保するために生産者と協力し努力していきます。

私たちの身近な地元の農産物。そのおいしさを改めて味わってみませんか?

セリで市場を体感しよう!

市場まつり

市場まつり実行委員会
(農政課内)
☎(63)2191

市民の台所「公設市場」で地元の新鮮野菜を手に入れる年に一度の機会です。ぜひ、お越しください。

とき　11月13日(日)午前7時～
ところ　公設地方卸売市場